Mit diesen abwechslungsreichen Tortenideen bringen Sie die Kleinen ganz groß raus.

Hits für Kids

Smarties®-Frischkäse-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 98 g, F: 272 g, Kh: 467 g, kJ: 19821, kcal: 4726

Zum Vorbereiten:
- **175 g SMARTIES® (Schokolinsen)**

Für den Rührteig:
- **100 g Butter oder Margarine**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **2 Eier (Größe M)**
- **125 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für den Belag:
- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack**
- **150 ml Apfelsaft**
- **75 g Zucker**
- **150 g TK-Himbeeren**
- **200 g Doppelrahm-Frischkäse, 125 g Magerquark**
- **250 ml (¼ l) Schlagsahne**

Zum Bestreichen und Garnieren:
- **30 g Puderzucker**
- **1 TL Apfelsaft**
- **einige SMARTIES® mini (Schokolinsen)**

1 Zum Vorbereiten Schokolinsen in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und sie mit einer Teigrolle grob zerkleinern.

2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt 75 g der zerkleinerten Schokolinsen unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

(Fortsetzung Seite 10)

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für den Belag Götterspeise mit Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung quellen lassen und auflösen, gefrorene Himbeeren unterheben und abkühlen lassen. Frischkäse mit Quark und den restlichen Schokolinsenstücken verrühren und die Götterspeisemasse dazugeben. Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Melonenausstecher etwa 1 cm vom Tortenrand entfernt rundherum 12 Kugeln ausstechen und beiseite legen. Einen Tortenring um den Boden stellen, die Götterspeisecreme darauf geben und glatt streichen. Rand der Torte rundherum mit den Kuchenkugeln belegen und leicht eindrücken. Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7 Tortenring lösen und entfernen. Aus Puderzucker und Apfelsaft einen Guss zubereiten, die Kuchenkugeln damit bestreichen und mit Schokolinsen garnieren.

® Société des Produits Nestlé S. A.

Maverschnitten

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

Insgesamt:
E: 85 g, F: 376 g, Kh: 841 g, kJ: 29759, kcal: 7092

Für den All-in-Teig:
- **200 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **150 g Zucker, 1 Pck. Finesse Orangenfrucht**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **150 ml Multivitaminsaft**

Für den Belag:
- **750 ml (¾ l) Multivitaminsaft**
- **3 Pck. gezuckerter Tortenguss, klar**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnetortenhilfe**
- **20 g Zucker**
- **250 ml (¼ l) Buttermilch**
- **etwa 30 Butterkekse mit Schokolade (je 15 Stück Vollmilch und Zartbitter)**

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Min.

2 Die Gebäckplatte auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier entfernen und die Platte erkalten lassen. Anschließend wieder auf das Backblech legen und einen Backrahmen darumstellen.

3 Für den Belag aus Saft und Tortengusspulver nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf der Gebäckplatte verteilen. Die Platte etwa 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Sahne steif schlagen. Sahnetortenhilfe mit Zucker und Buttermilch nach Packungsanleitung anrühren, Sahne unterheben und die Creme auf der Multivitaminschicht verstreichen. Die Oberfläche in Schnitten einteilen und dekorativ mit Butterkeksen belegen. Die Schnitten etwa 1 Stunde kalt stellen.

Snickers®-Rolle

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 8–10 Min.

Insgesamt:
E: 92 g, F: 237 g, Kh: 310 g, kJ: 15493, kcal: 3706

Für den Biskuitteig:

- **5 Eier (Größe M)**
- **2 EL heißes Wasser**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **50 g Weizenmehl**
- **20 g Speisestärke**
- **1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**
- **1 gestr. EL Kakaopulver**
- **1 TL Zucker**
- **1 EL Milch**

Für die Füllung:

- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **400 ml Milch**
- **1 EL Zucker**
- **2 Riegel Snickers® (je 48 g)**
- **100 g weiche Butter**
- **100–125 g Erdnusscreme (creamy)**

Zum Garnieren:

- **1 Riegel Snickers®**

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

2 Die Hälfte des Teiges in 3 breiten Streifen mit etwas Zwischenraum auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt, Papier am Rand zur Falte geknickt) gießen. Kakao mit Zucker und Milch verrühren und unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig in die Zwischenräume des hellen Teiges gießen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: 8–10 Min.

3 Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen, die Biskuitplatte von der längeren Seite aus mit dem Backpapier aufrollen und erkalten lassen.

4 Für die Füllung aus Pudding-Pulver, aber mit den hier angegebenen Mengen Milch und Zucker einen Pudding zubereiten. Pudding von der Kochstelle nehmen, Snickers® in kleine Würfel schneiden und unterrühren. Die Masse erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5 Butter mit Erdnusscreme (beides Zimmertemperatur) cremig rühren und den Pudding esslöffelweise dazugeben, dabei darauf achten, dass Butter, Erdnusscreme und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

6 Die Biskuitrolle auseinander rollen, 2–3 Esslöffel der Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben, die restliche Creme auf der Biskuitplatte verstreichen und die Platte wieder aufrollen. Die Rolle kurz kalt stellen.

7 Die Rolle mit der restlichen Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit einem in Scheiben geschnittenen Riegel Snickers® garnieren.

® Registered trademark of Masterfoods

Lila Schokoladentorte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 35 Min.

Insgesamt:
E: 82 g, F: 262 g, Kh: 360 g, kJ: 17337, kcal: 4139

Zum Vorbereiten:
- **1 Glas Wald-Heidelbeeren (Abtropfgewicht 125 g)**
- **25 g abgezogene, gemahlene Mandeln**

Für den Rührteig:
- **50 g weiße Schokolade**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **2 Eier (Größe M)**
- **150 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für den Belag:
- **5 Blatt weiße Gelatine**
- **250 g Sahnequark**
- **50 g Zucker**
- **250 ml (1/4 l) Wald-Heidelbeer-Saft aus dem Glas, evtl. mit Wasser aufgefüllt**
- **200 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren:
- **50 g weiße Schokolade**
- **1 TL Speiseöl**

1 Zum Vorbereiten Heidelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und beiseite stellen. Anschließend die Heidelbeeren mit den Mandeln verrühren.

2 Für den Teig Schokolade fein hacken. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt kurz die Schokolade unterrühren.

4 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Heidelbeermasse in Flecken auf dem Teig verteilen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Min.

5 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker und dem Heidelbeersaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren und kalt stellen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkcreme auf den Tortenboden geben, glatt streichen und 1–2 Stunden kalt stellen.

7 Zum Verzieren Schokolade in Stücke brechen, mit Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, etwas abkühlen lassen und in Flecken auf der Torte verteilen. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Tipp:
Die flüssige Schokolade auf Backpapier klecksen, fest werden lassen, vor dem Servieren auf die Torte legen und mit angewärmtem Messer schneiden.

Kleine Schokoplätzchentorte

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 35 Min.

Insgesamt:
E: 81 g, F: 367 g, Kh: 497 g, kJ: 23687, kcal: 5653

Für den Schüttelteig:
- **150 g Weizenmehl**
- **20 g Kakaopulver**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **100 g Puderzucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
- **150 g Naturjoghurt**

Für die Kirschfüllung:
- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)**
- **1 Pck. Tortenguss, rot**
- **250 ml (1/4 l) Kirschsaft aus dem Glas**

Für die Sahnefüllung:
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**

Zum Bestreichen und Garnieren:
- **75 g Zartbitterschokolade**
- **1 TL Speiseöl**
- **1 Pck. (150 g) Schokoplätzchen (Schokolade mit Liebesperlen)**

1 Für den Teig Mehl mit Kakao, Backin und Puderzucker mischen und in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben. Eier, Butter oder Margarine und Joghurt hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 22 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Min.

4 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Boden bis auf 1–2 cm so aushöhlen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das entfernte Gebäck zerbröseln und beiseite stellen.

5 Für die Kirschfüllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Einen Guss aus Tortengusspulver und Kirschsaft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker zubereiten und die Kirschen unterheben. Kirschmasse etwas abkühlen lassen, in den ausgehöhlten Boden geben und glatt streichen. Die Torte kalt stellen.

6 Für die Sahnefüllung Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahnemasse kuppelförmig auf die Kirschen streichen, die beiseite gestellten Brösel darüber streuen und leicht andrücken.

7 Zum Bestreichen Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Tortenrand damit bestreichen und sofort mit Schokoplätzchen garnieren. Auch einige Schokoplätzchen auf der Torte verteilen.

Kaba-Würfel-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Abkühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

Insgesamt:
E: 93 g, F: 332 g, Kh: 574 g, kJ: 23726, kcal: 5660

Für den Schüttelteig:

- **300 g Weizenmehl**
- **4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **150 g Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
- **150 ml Buttermilch**
- **4 gestr. EL Kaba Schoko-Geschmack**
- **4 gestr. EL Kaba Erdbeer-Geschmack**
- **rote Speisefarbe**
- **4 gestr. EL Kaba Pfirsich-Geschmack**
- **gelbe Speisefarbe**

Für den Belag:

- **150 g weiche Butter**
- **2 EL Puderzucker**
- **2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **2 Pck. (je 200 g) Fruchtquark Pfirsich-Geschmack**

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in 3 Teile teilen. Ein Drittel des Teiges mit Kaba Schoko-Geschmack verrühren, das zweite Drittel mit Kaba Erdbeer-Geschmack und etwas roter Speisefarbe und restlichen Teig mit Kaba Pfirsich-Geschmack und etwas gelber Speisefarbe verrühren. Die Teige abwechselnd in jeweils 3 diagonalen Reihen (so dass 9 Reihen entstehen) auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen. Mit einem Holzstäbchen auf- und abwärts, in etwa 2 cm Abstand, Linien durch die Teigreihen ziehen, so dass ein Muster entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 ° C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheiz
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Ein Drittel des Kuchens in etwa 2 cm große Würfel schneiden und vom Backblech nehmen. Restlichen Kuchen vom Backblech lösen und auf eine Kuchenplatte legen.

4 Für den Belag Butter in einer Rührschüssel cremig rühren. Puderzucker und Sahnesteif misch und mit dem Quark verrühren. De Quark nach und nach unter die Bu ter rühren, dabei darauf achten, da Quark und Butter Zimmertempera tur haben, da die Buttercreme sons gerinnt. Die Quark-Butter-Creme auf den Kuchen geben und glatt streichen. Den Kuchen in rechtecki Stücke schneiden und mit den bunten Kuchenwürfeln belegen.

Tipp:
Der rote und gelbe Teig verliert beim Backen etwas an Farbe. Beim Backe ohne Speisefarbe setzt sich deshalb nur der Schokoteig farblich ab.

Heinzelmännchen-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 35–40 Min.

Insgesamt:
E: 86 g, F: 325 g, Kh: 427 g, kJ: 20869, kcal: 4977

Für den Biskuitteig:
- **30 g Butter**
- **5 Eier (Größe M)**
- **3 EL heißes Wasser**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **150 g Weizenmehl**
- **30 g Kakaopulver**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Füllung:
- **1 Becher (150 g) Götterspeise Waldmeister-Geschmack**
- **1 Becher (150 g) Götterspeise Himbeer-Geschmack**
- **600 ml Schlagsahne**
- **2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **1 Pck. Saucenpulver Schokolade-Geschmack ohne Kochen**

Zum Bestreichen:
- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**

Zum Bestäuben und Verzieren:
- **25 g Kakaopulver**
- **Puderzucker**
- **einige Fruchtgummis**

1 Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Kakaopulver und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die flüssige Butter kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 35–40 Min.

3 Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Götterspeise aus den Bechern stürzen und in feine Würfel schneiden. Schlagsahne mit Sahnesteif und Saucenpulver steif schlagen und die Götterspeisewürfel unterheben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Creme bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Restliche Creme darauf verstreichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

5 Zum Bestreichen Schlagsahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Rand und die Oberfläche der Torte damit bestreichen. Die Torte 1 Stunde kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Torte mit Kakaopulver bestäuben. Eine Papierschablone mit Fußabdrücken ausschneiden, vorsichtig auf die Oberfläche legen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Schablone vorsichtig entfernen und die Torte mit Fruchtgummis garnieren.

Schokowaffel-Charlotte

(Titelfoto)
Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 88 g, F: 452 g, Kh: 550 g, kJ: 27782, kcal: 6634

Für dien Rührteig:
- **125 g Butter oder Margarine**
- **75 g Zucker**
- **2 Eier (Größe M)**
- **75 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **1 Pck. Gala Pudding-Pulver Bourbon-Vanille**

Für den Rand:
- **15 Waffelschokoriegel**

Für den Fruchtbelag:
- **5 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 250 g)**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**

Für den Cremebelag:
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **600 ml Schlagsahne**
- **75 g Nuss-Nougat**
- **50 g Puderzucker**
- **5 Waffelschokoriegel**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

2 Mehl mit Backin und Pudding-Pulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Für den Rand Waffelschokoriegel mit einem scharfen Messer exakt halbieren und mit der flachen Seite nach innen in den Rand stellen.

4 Für den Fruchtbelag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pfirsiche mit dem Saft pürieren und Vanillin-Zucker unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren vollständig auflösen (nicht kochen) und mit etwas von dem Pfirsichpüree verrühren, dann unter das restliche Püree rühren. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, sie auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Den Boden kalt stellen.

5 Für den Cremebelag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Nougat auflösen, gut 1 Teelöffel davon in ein kleines Papiertütchen füllen und beiseite legen. Gelatine leicht ausdrücken, in dem warmen Nougat unter Rühren auflösen, leicht abkühlen lassen und mit dem gesiebten Puderzucker unter die Sahne rühren. Die 5 Waffelschokoriegel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Die Nougatsahne leicht kuppelförmig auf das Pfirsichpüree streichen.

6 Die Torte mit dem restlichen Nougat aus dem Papiertütchen verzieren und etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Gänsefüsschen-Torte

Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:
E: 80 g, F: 313 g, Kh: 486 g,
kJ: 21344, kcal: 5094

Für die Schokoladensahne:
- **150 g Zartbitterschokolade**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**

Für den Biskuitteig:
- **30 g Butter, 4 Eier (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **150 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **20 g Kakaopulver**

Für die Füllung:
- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)**
- **4–6 EL Kirschsaft aus dem Glas zum Tränken**

Zum Verzieren:
- **50 g Zartbitterschokolade**
- **100 ml Schlagsahne**

1 Für die Schokoladensahne Schokolade grob hacken. Sahne mit Vanillin-Zucker aufkochen lassen und Schokolade darin auflösen. Schokosahne in eine Rührschüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

2 Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke, Backin und Kakao mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die Butter kurz unterrühren.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Boden nach dem Backen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei Saft auffangen. Unteren Boden auf eine Platte legen und mit 2–3 Esslöffeln von dem Saft tränken. Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. 3–4 Esslöffel der Sahne auf den getränkten Boden streichen und die Kirschen darauf verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen.

6 Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit 2–3 Esslöffeln von dem Kirschsaft tränken. Die Torte rundherum mit der restlichen Schokoladensahne einstreichen.

7 Zum Verzieren Schokolade grob hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und in ein Papiertütchen füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade über die Torte sprenkeln. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und „Gänsefüßchen" dekorativ auf die Torte spritzen. Die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Tipp:
Sie können den Biskuit schon am Vortag backen, so lässt er sich am nächsten Tag besonders gut durchschneiden.

Torta della Nonna

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 50–60 Min.

Insgesamt:
E: 94 g, F: 244 g, Kh: 512 g, kJ: 19363, kcal: 4625

Für den Knetteig:
- **275 g Weizenmehl**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **2 Eiweiß (Größe M)**
- **175 g Butter oder Margarine**

Für die Füllung:
- **30 g Weizenmehl**
- **125 g Zucker**
- **400 ml Milch**
- **4 Eigelb (Größe M)**
- **60 g gemahlene Pinienkerne**

Zum Bestreichen:
- **1 verschlagenes Eiweiß**

Zum Bestreuen:
- **40 g Pinienkerne**
- **evtl. Puderzucker**

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Für die Füllung Mehl mit Zucker und 3 Esslöffeln von der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, angerührte Mehlmasse hineinrühren und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Eigelb und Pinienkerne unterrühren und die Creme etwas erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3 Gut die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen und in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) legen. Den Teig so andrücken, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht. Die Creme auf den Teig geben und glatt streichen. Restlichen Teig zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen und als Deckel auf die Creme legen. Die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 50–60 Min.

4 Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen und nach Belieben kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:
Die Torte kann auch in einer Tarteform gebacken werden.

Kitkat®-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 60 Min.

Insgesamt:
E: 67 g, F: 250 g, Kh: 609 g, kJ: 20758, kcal: 4955

Für den Rührteig:

- **200 g KITKAT® mini (je 16 g, Schokowaffelriegel)**
- **1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)**
- **200 g Butter oder Margarine**
- **175 g Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für den Guss:

- **100 g Puderzucker**
- **etwa 2 EL Mandarinensaft aus der Dose**

1 Für den Teig von den KITKAT® 6 Stück zum Garnieren beiseite legen und die übrigen in feine Würfel schneiden. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

2 Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Pudding-Pulver und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die KITKAT®-Würfel unterrühren.

4 Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen, 3 der beiseite gelegten KITKAT® durchbrechen und die Stangen auf den Teig in die Form legen. Mandarinen unter den restlichen Teig rühren, so dass sie dabei kaputt gehen, den Teig auf die KITKAT® in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 60 Min.

5 Den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Für den Guss Puderzucker mit so viel Saft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf dem erkalteten Kuchen verstreichen. Zurück gelassene KITKAT® der Länge nach halbieren und in den noch feuchten Guss legen. Den Guss fest werden lassen.

® Société des Produits Nestlé S.A.

Schlaglochkuchen

Zubereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: etwa 45 Min.

Insgesamt:
E: 58 g, F: 160 g, Kh: 334 g,
kJ: 12630, kcal: 3014

Für den Belag:

- **500 g Rhabarber**

Für den Rührteig:

- **100 g Marzipan-Rohmasse**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale**
- **3 Eier (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Zum Bestäuben:

- **10 g Puderzucker**

1 Für den Belag Rhabarber waschen, abtropfen lassen, putzen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

2 Für den Teig Marzipan sehr klein schneiden. Butter oder Margarine und Marzipanstücke mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

4 Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) glatt streichen. Rhabarberstücke ringförmig senkrecht tief in den Teig stecken, so dass nur die Schnittfläche sichtbar bleibt, dabei am Rand 2 cm frei lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 45 Min.

5 Nach dem Backen Kuchen aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Gestürzter Mandarinenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 35–40 Min.

Insgesamt:
E: 64 g, F: 213 g, Kh: 456 g, kJ: 16825, kcal: 4017

Zum Vorbereiten:
- **2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 314 g)**
- **60 g Azora-Kekse (Orangengebäck von Bahlsen)**

Für den All-in-Teig:
- **150 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **125 g brauner Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **150 g weiche Butter oder Margarine**
- **3 Eier (Größe M)**
- **100 g abgezogene, gemahlene Mandeln**

Zum Bestreichen:
- **5–6 EL Mandarinensaft aus der Dose**
- **50 g Zucker**

1 Zum Vorbereiten Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Von den Keksen 12 Stück beiseite legen, die restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln.

2 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Anschließend die Keksbrösel kurz unterrühren.

3 Die 12 beiseite gelegten Kekse und die Mandarinen dekorativ auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) legen. Den Teig vorsichtig darauf geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 35–40 Min.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Backpapier abziehen und den Kuchen erkalten lassen.

5 Zum Bestreichen Saft mit Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 3 Minuten einkochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels sofort damit bestreichen.

Tipp:
Servieren Sie den Mandarinenkuchen mit geschlagener Sahne.

Brownie-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 30 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 60 Min.

Insgesamt:
E: 98 g, F: 422 g, Kh: 565 g, kJ: 26929, kcal: 6428

Für den Rührteig:

- **100 g Zartbitterschokolade**
- **125 g Macadamianusskerne (geröstet und leicht gesalzen)**
- **100 g Studentenfutter (Nuss- und Rosinenmischung)**
- **200 g Butter oder Margarine**
- **75 g Zucker**
- **75 g brauner Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **75 g Kakaogetränkepulver**
- **200 g Schokoladen-Pudding (aus dem Kühlregal)**

Für Guss und Garnierung:

- **150 g Blockschokolade**
- **1 EL Speiseöl**
- **nach Belieben einige Macadamianusskerne und etwas Studentenfutter**

1 Für den Teig Schokolade in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Macadamianusskerne und Studentenfutter grob hacken.

2 Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, braunen Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend Kakaogetränkepulver, Pudding und die aufgelöste Schokolade unterrühren, dann kurz die Nusskerne unterheben.

4 Den Teig in eine Gugelhupf- oder Napfkuchenform (Ø 22–24 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 60 Min.

5 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

6 Für den Guss Schokolade fein hacken und mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Gugelhupf damit überziehen und nach Belieben mit Macadamianusskernen und Studentenfutter garnieren. Den Guss fest werden lassen.

Tipp:
Der Napfkuchen kann, gut verpackt und kalt gestellt, mehrere Tage aufbewahrt werden.

Blitzkuchen mit Kandis

Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:
E: 57 g, F: 201 g, Kh: 268 g,
kJ: 12978, kcal: 3098

Für den Rührteig:

- **150 g Butter oder Margarine**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **50 g abgezogene, gemahlene Mandeln**
- **1 EL Wasser**

Zum Bestreuen:

- **50 g abgezogene, gehackte Mandeln**
- **50 g brauner Grümmel (Kandis)**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt die Mandeln unterheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) streichen, mit Wasser bestreichen und mit Mandeln und Kandis bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.

Gebäckoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel dick verzieren und mit dem Rest aus dem Spritzbeutel die Seiten bestreichen. Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Zum Garnieren übrige halbe Banane in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft bestreichen. Die Torte vor dem Servieren mit Bananenscheiben garnieren.

Tipp:
Den Boden am besten einen Tag vor dem Füllen backen. So lässt er sich besser schneiden.

Apfelmus-Schmand-Schnitten

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:
E: 88 g, F: 410 g, Kh: 559 g, kJ: 26608, kcal: 6353

Für den Schüttelteig:
- **150 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 150 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **100 g zerlassene, abgekühlte Butter**
- **200 g gemahlene Haselnusskerne, 75 g Rosinen**

Für den Belag:
- **2 Gläser Apfelkompott (Einwaage je 360 g)**
- **2 EL Calvados**
- **400 ml Schlagsahne**
- **50 g Zucker**
- **3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **4 Tropfen Zitronen-Aroma**
- **200 g Schmand**

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier und Butter hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Haselnusskerne und Rosinen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Einen Backrahmen (20 x 40 cm) auf ein Backblech (gefettet, gemehlt) stellen. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

4 Das Backblech mit dem Backrahmen auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

5 Für den Belag 1 1/2 Gläser des Apfelkompotts mit Calvados verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Aroma und Schmand unterrühren.

6 Die Sahne-Schmand-Creme auf den Apfelbelag geben und glatt streichen. Mit einem Teelöffel kleine Mulden in die Masse drücken und das restliche Apfelkompott hineingeben. Den Kuchen mindestens 30 Minuten kalt stellen und und anschließend in Schnitten teilen.

Tipp:
Anstelle von Schmand können Sie auch Crème fraîche verwenden. Die Schnitten nach Belieben mit Raspelschokolade bestreuen.

Erdbeer-Eierlikör-Torte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:
E: 100 g, F: 367 g, Kh: 558 g, kJ: 26127, kcal: 6239

Für den All-in-Teig:
- **120 g Weizenmehl**
- **40 g Speisestärke**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **150 g gesiebter Puderzucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 150 ml Speiseöl**
- **150 ml Eierlikör**
- **3 Eier (Größe M)**

Für die Füllung:
- **500 g Erdbeeren**
- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **250 g Sahnequark**
- **125 ml (1/8 l) Eierlikör**
- **80 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:
- **50 g weiße Schokolade**
- **2 EL Erdbeerkonfitüre**
- **50 ml Eierlikör**
- **1–2 gestr. TL Saucenpulver Vanille-Geschmack ohne Kochen**

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Den Boden nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Erkalteten Boden einmal waagerecht durchschneiden, unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und 6–8 Früchte zum Garnieren beiseite legen. Restliche Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

5 Quark mit Eierlikör, Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Zunächst 2–3 Esslöffel von der Quarkcreme mit der Gelatine verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Quarkcreme verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme beginnt dicklich zu werden, erst die Sahne und dann die Erdbeerwürfel unterheben. Gut die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf dem oberen Boden glatt streichen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Garnieren Schokolade mit dem Sparschäler raspeln. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Tortenring oder Springformrand vom Gebäck lösen und entfernen, den Tortenrand dünn mit einem Tafelmesser mit Konfitüre bestreichen und mit den Schokoraspeln garnieren. Zuletzt Eierlikör mit Saucenpulver verrühren, kurz stehen lassen, nochmals gut durchrühren und in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Torte damit besprenkeln und mit den beiseite gelegten Erdbeeren belegen.

Fruchtige Jobst-Torte

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 15 Min.

Insgesamt:
E: 50 g, F: 169 g, Kh: 339 g, kJ: 12946, kcal: 3089

Für den Knetteig:
- **200 g Weizenmehl**
- **50 g Zucker**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **100 g Butter oder Margarine**
- **3 EL Schlagsahne**

Für den Fruchtbelag:
- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **300 ml Orangensaft**
- **1 Pck. Finesse Orangenfrucht**
- **30 g Zucker**
- **2 Becher (je 150 g) Jobst Fruchtjoghurt Ananas**

Für den Joghurtbelag:
- **2 Blatt weiße Gelatine**
- **1 TL Zucker**
- **200 ml Schlagsahne**

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2 Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darumlegen. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen, an den Springformrand legen und andrücken, so dass ein Rand von etwa 3 cm Höhe entsteht. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Den Boden nach dem Backen vom Springformrand und -boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Für den Fruchtbelag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Orangensaft mit Orangenfrucht und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen), mit dem Saft verrühren und die Flüssigkeit kalt stellen. Vom Joghurt den Joghurt mit einem Teelöffel abnehmen und in eine Rührschüssel geben. Wenn die Orangensaft-Gelatine-Flüssigkeit beginnt dicklich zu werden, Ananasfruchtmasse aus dem Jobst-Becher unterrühren. Die Fruchtcreme auf den Knetteigboden geben und verstreichen.

5 Für den Joghurtbelag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Jobst-Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Joghurtcreme mit Hilfe von Teelöffeln auf den noch weichen Fruchtbelag geben und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Tipp:
Anstelle von Jobst Ananas schmeckt auch Jobst Pfirsich-Aprikose.

Himbeer-Dickmilch-Torte

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 40 Min.

Insgesamt:
E: 99 g, F: 337 g, Kh: 514 g, kJ: 23576, kcal: 5630

Für den Teig:
- **4 Eier (Größe M)**
- **170 g Puderzucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **125 ml (1/8 l) Eierlikör**
- **125 ml (1/8 l) Speiseöl**
- **180 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Creme:
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Dickmilch**
- **100 g Puderzucker**
- **Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **300 g TK-Himbeeren**

Zum Bestreichen:
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**

Zum Bestäuben:
- **Kakaopulver**

1 Für den Teig Eier mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig schlagen und Eierlikör und Öl unterrühren. Mehl mit Backin mischen, darüber sieben und unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Min.

2 Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit etwas von der Dickmilchmasse verrühren, dann unter die restliche Dickmilchmasse rühren.

4 Die Masse kalt stellen und wenn sie beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Zuletzt die gefrorenen Himbeeren unterheben.

5 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Himbeercreme einfüllen, glatt streichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Bestreichen Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen und die Torte vollständig mit der Sahne bestreichen.

7 Zum Bestäuben kurz vor dem Servieren Papierstreifen mit etwas Abstand auf die Tortenoberfläche legen und die Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben. Papierstreifen vorsichtig entfernen.

Wolkentorte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

Insgesamt:
E: 75 g, F: 329 g, Kh: 358 g, kJ: 19699, kcal: 4714

Für den Biskuitteig:
- **3 Eier (Größe M)**
- **100 g Zucker**
- **75 g Weizenmehl**
- **1 Pck. Saucenpulver Vanille-Geschmack zum Kochen**
- **½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Füllung:
- **5 Blatt weiße Gelatine**
- **2 Dosen Mandarinenfilets (Abtropfgewicht je 175 g)**
- **600 g Crème fraîche oder Schmand**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**

Für den Belag:
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **25 g Puderzucker**
- **50 g Getränkepulver Orange-Geschmack**

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Saucenpulver und Backin mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Min.

3 Den Biskuitboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche oder Schmand mit Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit 2–3 Esslöffeln von der Crème fraîche-Masse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren. Mandarinen unterheben und die Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne fast steif schlagen, Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Die Sahne weiterschlagen und die Gelatine langsam dazugießen. Puderzucker und Getränkepulver unterrühren und die Fruchtsahne mit einem Esslöffel oder Teelöffel wolkenartig auf der Füllung verteilen. Die Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen, anschließend Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Tipp:
Statt Getränkepulver Orange kann auch Getränkepulver Zitrone verwendet werden.

Fruchtschüssel

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:
E: 57 g, F: 241 g, Kh: 284 g, kJ: 14990, kcal: 3577

Für den Teig:
- **125 g Butter oder Margarine**
- **125 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **½ Pck. Finesse Orangenfrucht**
- **125 g Weizenmehl**

Für die Füllung:
- **3 Blatt weiße Gelatine**
- **75 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **75 ml Orangensaft**
- **150 g Naturjoghurt**
- **½ Pck. Finesse Orangenfrucht**
- **50 g Puderzucker**
- **Saft von ½ Zitrone**
- **200 ml Schlagsahne**

Für den Belag:
- **etwa 250 g vorbereitete Früchte nach Belieben**

Für den Guss:
- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **1–2 TL Zucker**
- **250 ml (¼ l) Johannisbeersaft**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Frischkäse, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl sieben, die Hälfte davon auf mittlerer Stufe unterrühren, restliches Mehl auf einer bemehlten Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 20–30 Minuten kalt stellen.

2 Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und den Springformrand darumstellen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und sie so an den Springformrand drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Den Springformrand lösen und entfernen. Den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Orangensaft, Joghurt, Orangenfrucht und Puderzucker glatt verrühren. Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine bei schwacher Hitze darin unter Rühren auflösen (nicht kochen). Die Mischung mit etwas von der Frischkäse-Joghurt-Masse verrühren, dann mit der restlichen Masse verrühren. Die Masse kalt stellen.

5 Wenn die Masse beginnt dickflüssig zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Füllung in den erkalteten Boden füllen und die Oberfläche glatt streichen. Die Früchte evtl. klein schneiden und auf der Füllung verteilen. Die Fruchtschüssel 2–3 Stunden kalt stellen.

6 Den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Fruchtsaft nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss vorsichtig auf und zwischen den Früchten verteilen und die Fruchtschüssel bis zum Servieren kalt stellen.

Seemannsgarntorte

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 131 g, F: 487 g, Kh: 810 g, kJ: 34141, kcal: 8159

Für den Biskuitteig:
- **5 Eier (Größe M)**
- **3 EL heißes Wasser**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker**
- **200 g Weizenmehl**
- **30 g Speisestärke**
- **20 g Kakaopulver**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Füllung:
- **1 große Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 500 g)**
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **800 ml Schlagsahne**
- **40 g gesiebter Puderzucker**
- **2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **75–100 ml (7 EL) Blue Curaçao-Likör**

Zum Verzieren und Garnieren:
- **200 g Zartbitterschokolade**
- **2 EL Speiseöl**
- **50 g weiße Schokolade**
- **250 g Meeresfrüchte-Pralinen**

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Das restliche Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

2 Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Aprikosen im Sieb gut abtropfen lassen. 150 g davon pürieren, die restlichen Früchte fein würfeln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Puderzucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen und zunächst mit 2–3 Esslöffeln der Sahne verrühren, dann unter die restliche Sahne rühren. Sahnemenge halbieren. Eine Hälfte mit Aprikosenpüree verrühren, dann die Aprikosenwürfel unterheben. Die andere Sahnehälfte mit dem Likör verrühren.

4 Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Aprikosensahne einfüllen und glatt streichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und Likörsahne darauf glatt streichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

5 Zum Verzieren Zartbitterschokolade fein hacken und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die etwas abgekühlte, noch flüssige Schokolade auf den oberen Boden geben, verteilen und an den Rändern in „Nasen" herunterlaufen lassen. Guss fest werden lassen. Weiße Schokolade ebenfalls fein hacken, in einem kleinen Gefrier-

(Fortsetzung Seite 120)

beutel im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Beutel trockentupfen, etwas durchkneten, eine Ecke abschneiden und ein „Fischernetz“ über die Torte sprenkeln. Pralinen mit restlicher weißer Schokolade auf den dunklen Guss kleben und die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipp:
Blue Curaçao durch die gleiche Menge Fruchtsirup (z. B. Himbeer) ersetzen, dann den Puderzucker weglassen.

Pralinentorte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:
E: 83 g, F: 508 g, Kh: 565 g, kJ: 30084, kcal: 7201

Zum Vorbereiten für die Füllung:
- **400 ml Schlagsahne**
- **100 g Nuss-Nougat**
- **200 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **1–2 EL Orangenlikör**

Für den All-in-Teig:
- **150 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **100 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eier (Größe M)**
- **100 g weiche Butter oder Margarine**

Zum Bestreichen und Garnieren:
- **400 ml Schlagsahne**
- **2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **einige Mini-Pralinen**
- **2 EL fein gehackte Pistazienkerne**

1 Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Nuss-Nougat und in Stücke gehackte Kuvertüre darin unter Rühren zerlassen. Likör hinzufügen. Schokosahne in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken, erkalten lassen und über Nacht kalt stellen.

2 Für den Teig Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen. Mehl mit Speisestärke und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen in 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden erkalten lassen, anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Schokosahne mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig schlagen. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit der Schokocreme bestreichen. Oberen Boden darauf legen, etwas andrücken und die Torte kalt stellen.

5 Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit Hilfe eines Tortenkamms verzieren. Die Torte nochmals kalt stellen. Zum Garnieren die Tortenoberfläche vor dem Servieren mit Pralinen garnieren und mit Pistazienkernen bestreuen.

Pfirsich-Nougat-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: 20–25 Min.

Insgesamt:
E: 65 g, F: 200 g, Kh: 618 g, kJ: 19007, kcal: 4537

Zum Vorbereiten:

- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 500 g)**
- **200 g Nuss-Nougat**

Für den All-in-Teig:

- **250 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **150 g Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g weiche Butter oder Margarine**
- **6 EL Milch**

Zum Bestreichen:

- **100 g Aprikosenkonfitüre**

1 Zum Vorbereiten Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Nuss-Nougat in einem Topf im Wasserbad nach Packungsanleitung geschmeidig rühren.

2 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

3 Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nuss-Nougat mit einem Teelöffel in Klecksen zwischen den Pfirsichhälften verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

5 Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Hilfe eines Pinsels auf den heißen Kuchen streichen. Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Sägespänekuchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 81 g, F: 579 g, Kh: 607 g, kJ: 33248, kcal: 7937

Für den All-in-Teig:

- **150 g Weizenmehl**
- **50 g Speisestärke**
- **15 g Kakaopulver**
- **4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g weiche Butter oder Margarine**
- **2–3 EL Milch**

Für die Buttercreme:

- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **500 ml (½ l) Milch**
- **75 g Zucker**
- **200 g weiche Butter**

Für den Belag:

- **75 g Butter**
- **100 g Zucker**
- **200 g Kokosraspel**

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen.

4 Für die Buttercreme einen Pudding nach Packungsanleitung mit Pudding-Pulver und Milch, aber mit nur 75 g Zucker zubereiten, sofort in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den Pudding geben und den Pudding bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

5 Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, anschließend den Pudding esslöffelweise unterrühren (dabei darauf achten, dass Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.) Die Buttercreme auf den Kuchen geben, glatt streichen und fest werden lassen.

6 Für den Belag „Sägespäne" zubereiten. Dazu Butter in einem Topf zerlassen, Zucker und Kokosraspel hinzufügen und unter Rühren leicht bräunen. „Sägespäne" erkalten lassen und gleichmäßig auf die Buttercreme streuen, evtl. leicht andrücken.

Tipp:
Ohne die „Sägespäne" lässt sich der Kuchen gut einfrieren.

Gewittertorte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 71 g, F: 338 g, Kh: 564 g, kJ: 23700, kcal: 5654

Für den Biskuitteig:
- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **200 g gemahlene Haselnusskerne**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Füllung:
- **3 Bananen**
- **1–2 EL Zitronensaft**
- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)**
- **1 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack**
- **75 g Zucker**
- **400 ml Kirschsaft aus dem Glas**

Für den Belag:
- **600 ml Schlagsahne**
- **3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **30 g Puderzucker**
- **2 EL Kakaogetränkepulver**

Zum Verzieren:
- **3 EL Eierlikör, Kakaopulver**

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Nusskerne mit Backin mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Nussgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und den Teig hineingeben. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

2 Den Boden aus dem Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

3 Für die Füllung Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden, auf den Tortenboden legen, mit Zitronensaft bestreichen und den gesäuberten Backrahmen um den Boden stellen.

4 Sauerkirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben, Saft dabei auffangen und 400 ml abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Aus Pudding-Pulver, Zucker und dem Saft nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und die Kirschen unterheben. Die Masse auf die Bananen geben und glatt streichen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

5 Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und knapp ein Drittel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Hälfte der restlichen Sahne auf den Kirschen verstreichen, die andere Hälfte mit Kakaogetränkepulver verrühren und mit einem Esslöffel als Wolken auf die Oberfläche setzen. Sahne aus dem Spritzbeutel als „Blitze" in die Zwischenräume spritzen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6 Zum Verzieren den Eierlikör auf den „Blitzen" verteilen und die „Wolken" mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Tipp:
Statt Eierlikör können Sie auch Vanillesauce verwenden.
Das Kakaopulver kann auch durch Raspelschokolade ersetzt werden.

Beeren-Butterkuchen

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Gehzeit
Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:
E: 98 g, F: 194 g, Kh: 718 g, kJ: 21127, kcal: 5038

Für den Hefeteig:
- **75 g Butter oder Margarine**
- **250 ml (¼ l) Milch**
- **500 g Weizenmehl**
- **1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe**
- **75 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 Ei (Größe M)**

Für die Füllung:
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Backfeste Puddingcreme**
- **750 g gemischte TK-Beerenfrüchte**

Für den Belag:
- **75 g Butter**
- **1 Pck. Backfeste Puddingcreme**
- **250 ml (¼ l) Milch**
- **50 g Zucker**
- **50 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

1 Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Trockenhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, anschließend halbieren und eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen und einen Backrahmen um den Teig stellen.

3 Für die Füllung Zucker mit Puddingcremepulver mischen und mit den gefrorenen Beeren vermengen. Die Masse etwas antauen lassen, dann auf den Boden geben.

4 Den restlichen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, als Decke auf die Früchte legen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

5 Für den Belag in die Teigoberfläche gleichmäßig mit einem Löffelstiel kleine Mulden drücken und die Butter als Flocken in die Vertiefungen geben. Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Creme auf die Butter in die Mulden spritzen. Die gesamte Teigoberfläche mit Zucker und Mandeln bestreuen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

Tipp:
Statt TK-Beeren können Sie auch frische Beeren, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren verwenden.
Statt mit Backblech und Backrahmen kann der Kuchen auch in einer Fettfangschale gebacken werden.

Raspelkuchen

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Abkühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 70 g, F: 327 g, Kh: 538 g, kJ: 22382, kcal: 5344

Für den Belag:
- **150 g Butter**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **200 g Kokosraspel**
- **2–3 EL Milch**

Für den Quark-Öl-Teig:
- **300 g Weizenmehl**
- **1 Pck. Dr. Oetker Original Backin**
- **150 g Magerquark**
- **6 EL Milch**
- **6 EL Speiseöl**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**

Zum Bestreichen:
- **Milch**

1 Für den Belag Butter in einer Pfanne zerlassen. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren und schmelzen lassen. Pfanne von der Kochstelle nehmen und Kokosraspel und Milch unterrühren. Die Kokosmasse abkühlen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3 Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Teigrolle auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mit etwas Milch bestreichen. Die Kokosmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

4 Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160–180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Anschließend den Kuchen nach Belieben in Stücke schneiden.

Variante:

Der Raspelkuchen schmeckt auch mit einem Rührteigboden. Dafür 250 g Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. 5 Eier (Größe M) unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). 375 g Weizenmehl mit 3 gestrichenen Teelöffeln Dr. Oetker Original Backin mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit 2 Esslöffeln Milch unterrühren. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verstreichen. Die Kokosmasse darauf verteilen und **den Kuchen etwa 30 Minuten bei oben angegebener Backtemperatur backen**.

Riesen-Torte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 82 g, F: 392 g, Kh: 513 g, kJ: 24714, kcal: 5899

Zum Vorbereiten:
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **150 g Riesen Schokokaramell (von Storck)**

Für den Rührteig:
- **125 g Butter oder Margarine**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Finesse Bourbon-Vanille-Aroma**
- **4 Eier (Größe M)**
- **175 g Weizenmehl**
- **15 g Kakaopulver**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **2 EL Milch**

Zum Bestreichen:
- **6 EL Johannisbeergelee**

Für die Füllung:
- **2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**

Für Guss und Garnierung:
- **150 g Zartbitterschokolade**
- **gut 1 EL Speiseöl**
- **6–8 Riesen Schokokaramell**

1 Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf erhitzen, Riesen in kleine Würfel schneiden, in die Sahne geben und bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Karamellsahne in eine Rührschüssel geben und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Kakaopulver und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen (18 x 30 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig darin glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Den Boden nach dem Backen aus dem Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit etwa 2 Esslöffeln des glatt gerührten Johannisbeergelees bestreichen.

4 Für die Füllung die Toffeesahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Hälfte davon auf den unteren Boden streichen. Mittleren Boden auflegen, ebenfalls mit 2 Esslöffeln des Gelees bestreichen und die restliche Toffeesahne darauf verstreichen. Den oberen Boden darauf legen, leicht andrücken und die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Guss auf die Torte geben und verstreichen, so dass er am Rand in Nasen herunterläuft und die Oberfläche nach Belieben mit halbierten Riesen garnieren. Den Guss fest werden lassen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp:
Die Torte mit einem angewärmten Messer schneiden.

Israel-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: 20–25 Min.

Insgesamt:
E: 83 g, F: 304 g, Kh: 452 g,
kJ: 20184, kcal: 4859

Für den Rührteig:

- **250 g Butter oder Margarine**
- **175 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale**
- **3 Eier (Größe M)**
- **2 Eigelb (Größe M)**
- **250 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Zum Bestreichen:

- **2 Eiweiß (Größe M)**
- **75 g brauner Zucker (Kandisfarin)**
- **100 g abgezogene, gehackte Mandeln**

Nach Belieben zum Bestäuben:

- **Puderzucker**

1 Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2 Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

3 Zum Bestreichen Eiweiß sehr steif schlagen und den braunen Zucker unterrühren. Mandeln unterheben und die Masse mit einem in Wasser getauchten Esslöffel gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Das Backblech nochmals in den Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Backofeneinstellung 6–8 Minuten überbacken.**

4 Anschließend das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

5 Nach Belieben den Kuchen vor dem Servieren mit Papierstreifen belegen, mit Puderzucker bestäuben und die Papierstreifen wieder vorsichtig abnehmen.

Variante:
Bevor die Eiweißmasse auf den Kuchen gestrichen wird, den Teig mit 100 g Orangenmarmelade bestreichen.
Statt Kandisfarin können Sie Zucker und statt der gehackten Mandeln gehobelte Mandeln verwenden.

Milch-Kokos-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 15 Min.

Insgesamt:
E: 69 g, F: 260 g, Kh: 413 g, kJ: 17808, kcal: 4251

Für den Biskuitteig:

- **100 g gemahlene Haselnusskerne**
- **4 Eier (Größe M)**
- **4 EL heißes Wasser**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **10 g Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für die Creme:

- **125 ml (1/8 l) Milch**
- **1 Dose (400 ml) Kokosmilch, ungesüßt**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Finesse Jamaica-Rum-Aroma**
- **40 g Speisestärke**
- **125 g weiche Butter**

Für die Glasur:

- **100 g Zartbitterschokolade**
- **2 TL Speiseöl**
- **50 g weiße Schokolade**
- **1 TL Speiseöl**

1 Für den Teig Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, anschließend auf einem Teller erkalten lassen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Kakaopulver und Backin mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Haselnusskerne unterheben.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Min.

4 Die Biskuitplatte nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier mit Wasser bestreichen, vorsichtig abziehen und die Platte erkalten lassen. Anschließend die Biskuitplatte senkrecht halbieren.

5 Für die Creme Milch mit Kokosmilch, Zucker, Aroma und Stärke in einem Topf gut verrühren und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Masse dicklich wird. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen (Zimmertemperatur), dabei gelegentlich umrühren. Butter schaumig rühren und den abgekühlten Kokosmilchpudding portionsweise nach und nach unterrühren.

6 Die Creme auf eine Biskuitplattenhälfte gleichmäßig aufstreichen, die andere Hälfte darauf legen und leicht andrücken. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7 Für die Glasur Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Glasur auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen. Weiße Schokolade mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und in Klecksen auf der dunklen Glasur verteilen. Nach dem Festwerden der Schokolade den Kuchen in kleine Schnitten teilen, dabei das Messer leicht anwärmen.

Ritter-Schnitten

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

Insgesamt:
E: 130 g, F: 506 g, Kh: 589 g, kJ: 31020, kcal: 7411

Für den Rührteig:
- **150 g Ritter Sport Mini (Schokoladentäfelchen)**
- **75 ml Schlagsahne**
- **100 g Marzipan-Rohmasse**
- **150 g Butter oder Margarine**
- **75 g Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **275 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für den Belag:
- **150 g Ritter Sport Mini (Schokoladentäfelchen)**

Für die Füllung:
- **400 ml Schlagsahne**
- **250 g Naturjoghurt**
- **1 Pck. Sahnetortenhilfe**
- **40 g Puderzucker**
- **75 g gemahlene Haselnusskerne**

1 Für den Teig Schokolade in kleine Stücke brechen. Sahne in einem Topf erwärmen, Schokolade unter Rühren darin auflösen und erkalten lassen.

2 Marzipan sehr klein schneiden und mit Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3 Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokoladensahne unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Min.

4 Für den Belag Schokoladenquadrate in Würfel brechen. Sofort nach dem Backen Kuchenplatte vom Backblech lösen, auf einen Kuchenrost legen und senkrecht halbieren. Eine Hälfte in 18 Stücke schneiden, je 2 Schokowürfel auf die noch heißen Stücke legen, etwas andrücken und die Kuchenhälften erkalten lassen.

5 Für die Füllung Sahne steif schlagen. Joghurt mit Sahnetortenhilfe und Puderzucker nach Packungsanleitung verrühren und Schlagsahne unterheben. 2 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Haselnusskerne unter die restliche Schlagsahne rühren.

6 Die Nusssahne auf den vollständigen Boden streichen und mit den mit Schokowürfeln belegten Bodenstücken bedecken. Die Oberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7 Vor dem Servieren den Kuchen vollständig in Schnitten einteilen.

Tipp:
Besonders aromatisch wird die Füllung, wenn Sie die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und erkalten lassen, bevor Sie sie in die Sahne rühren.

Schoko-Tränchenkuchen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Backzeit: etwa 50 Min.

Insgesamt:
E: 208 g, F: 311 g, Kh: 778 g, kJ: 28363, kcal: 6773

Für den Knetteig:

- **275 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**
- **125 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **4 Eigelb (Größe M)**
- **150 g Butter oder Margarine**

Für den Belag:

- **100 g Vollmilchschokolade**
- **100 g Butter**
- **1 Dose Fruchtcocktail (Abtropfgewicht 500 g)**
- **500 g Magerquark**
- **500 g Speisequark (20 % Fett)**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Eigelb (Größe M)**
- **1 Pck. Pudding-Pulver Schokolade-Geschmack**

Für das Baiser:

- **5 Eiweiß (Größe M)**
- **150 g Zucker**

1 Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Anschließend einen Backrahmen um den Teig stellen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2 Für den Belag Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einem Topf unter Rühren auflösen und abkühlen lassen. Fruchtcocktail in einem Sieb gut abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Pudding-Pulver und der Schoko-Butter gut verrühren und Fruchtcocktail unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Min.

3 Für das Baiser Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, Zucker nach und nach unterschlagen und 15 Minuten vor Beendigung der Backzeit die Baisermasse auf der Quarkmasse verstreichen. Den Kuchen fertig backen und zum Erkalten auf einen Kuchenrost stellen. Anschließend Backrahmen lösen und entfernen.

Tipp:
Statt Fruchtcocktail können auch Mandarinenfilets oder in Würfel geschnittene Aprikosenhälften aus der Dose verwendet werden.

Twix®-Schnitten

(Titelfoto)
Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:
E: 60 g, F: 344 g, Kh: 560 g, kJ: 23366, kcal: 5579

Für den Rührteig:
- **2 Pck. (je 58 g) Twix® (Schoko-Keks-Riegel)**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **50 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **2 Eier (Größe M)**
- **100 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**

Für den Belag:
- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **375 ml (3/8 l) Milch**
- **75 g Zucker**
- **125 g Butter**

Zum Bestreichen:
- **2 EL Johannisbeergelee**

Zum Garnieren:
- **16 Twix® Miniatures**

® Registered trademark of Masterfoods

1 Für den Teig Twix®-Stangen in kleine Stücke schneiden. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Twix®-Stückchen unterheben. Einen Backrahmen (20 x 25 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig einfüllen, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

3 Den Boden aus dem Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

4 Für den Belag das Pudding-Pulver mit 3 Esslöffeln von der Milch anrühren, Zucker in einem Topf leicht bräunen (karamellisieren) lassen, mit der restlichen Milch ablöschen und zum Kochen bringen. Milch von der Kochstelle nehmen, Pudding-Pulver einrühren und alles einmal unter Rühren gut aufkochen lassen. Den heißen Pudding in eine Schüssel umfüllen. Butter in kleine Stücke schneiden und darauf legen, aber nicht verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Pudding erkalten lassen.

5 Den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen und mit 1 Esslöffel Gelee bestreichen. Den erkalteten Pudding mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig schlagen und die Hälfte davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die restliche Creme auf den unteren Boden streichen, oberen Boden auflegen und das restliche Johannisbeergelee darauf streichen.

6 Die Tortenoberfläche in 16 Streifen einteilen und mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Twix® Miniatures garnieren.

Tipp:
Nach Belieben den unteren Boden mit Mandarinen aus der Dose (Abtropfgewicht 235 g) belegen.

Raupentorte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 40 Min.

Insgesamt:
E: 119 g, F: 586 g, Kh: 675 g, kJ: 36014, kcal: 8609

Für den Biskuitteig:
- **100 g Butter**
- **6 Eier (Größe M)**
- **6 EL heißes Wasser**
- **250 g Zucker**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**
- **230 g Weizenmehl**
- **1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**
- **2 gestr. EL Kakaopulver**
- **1 gestr. TL gemahlener Zimt**

Für die Buttercreme:
- **200 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **250 g weiche Butter**
- **100 g gesiebter Puderzucker**
- **3 frische Eier (Größe M)**
- **6 EL Rum**

Zum Bestreichen und Verzieren:
- **500 ml (½ l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif**
- **1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**

Zum Besprenkeln:
- **25 g Halbbitter-Kuvertüre**

1 Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin, Kakao und Zimt mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Butter kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Min.

2 Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden erkalten lassen, anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Buttercreme Kuvertüre hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Kuvertüre langsam unter Rühren hinzufügen. Zuletzt den Rum unterrühren.

4 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Buttercreme darauf streichen, den mittleren Boden darauf legen und etwas andrücken. Restliche Buttercreme darauf streichen und mit dem oberen Boden bedecken.

5 Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Knapp ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte rand und -oberfläche mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Oberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Kuvertüre in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, die Torte damit besprenkeln und kalt stellen.

Hinweis:
Nur ganz frische Eier, die nicht älter als 5 Tage sind, für die Creme verwenden (Legedatum beachten!). Fertige Torte im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.